

La News



La stagione dei Festival di vino e cultura

Da "Sorsi d'Autore", tra i Festival di territorio più longevi, con vini veneti e grandi nomi nelle Ville Venete (fino al 1 luglio), al primo "Regina Ribelle - Vernaccia di San Gimignano Wine Fest" voluto dal Consorzio a San Gimignano (3-4 giugno), da "Slow Fish" a Genova (1-4 giugno), al Festival "Spumantitalia" a Riva del Garda (4-6 giugno), dal "BrodettoFest" a Fano (1-4 giugno), a "Vinòforum" a Roma (9-18 giugno), da "Vini d'Abbazia" all'Abbazia di Fossanova (2-4 giugno), a "Benvenuto Orvieto diVino" del Consorzio Vini di Orvieto (9-11 giugno), ed a "Radici del Sud" a Bari (8-12 giugno), sono tantissimi gli eventi di giugno dell'agenda di WineNews.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



BERTANI

SMS

Dop e Igp, via libera al nuovo regolamento Ue

Dopo il via libera, all'unanimità, ottenuto in Commissione Agricoltura, arriva anche il voto del Parlamento Ue, riunito in plenaria, ad approvare definitivamente il testo del nuovo regolamento Ue sui prodotti Dop e Igp, con una maggioranza di oltre il 95% (603 voti a favore, 18 contrari e 8 astenuti). Dopo questo passaggio l'iter legislativo proseguirà nei Triloghi con il Consiglio Ue, che inizieranno già la prossima settimana. La posizione del Parlamento, rivendica l'eurodeputato Paolo De Castro, "vuole far evolvere un sistema senza eguali nel mondo, capace di generare valore senza bisogno di investire alcun fondo pubblico, rafforzando il ruolo dei consorzi, la protezione di Dop e Igp, e la trasparenza verso i consumatori" (i contenuti della riforma e le reazioni del mondo agricolo del Belpaese in approfondimento).

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Cronaca

De Castris e Valentini "Cavalieri del Lavoro"

Un anno fa, a rinfoltire le fila dei vignaioli insigniti del titolo di "Cavaliere del Lavoro", fu Chiara Soldati, alla guida de "La Scolca", storica griffe di Gavi. Oggi, tra i 25 nuovi Cavalieri nominati dal Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, spiccano altri due grandi nomi del vino italiano: Piernicola Leone De Castris, alla guida della storica Leone De Castris, fondata a Salice Salentino nel 1665, e Francesco Paolo Valentini, viticoltore abruzzese e punto di riferimento del vino naturale.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Primo Piano

Il disegno di legge "Made in Italy" mette al centro valorizzazione, promozione e tutela

La valorizzazione, la promozione e la tutela del Made in Italy: ecco gli assi lungo cui si muove il disegno di legge "Made in Italy", approvato ieri dal Consiglio dei Ministri, su proposta "corale" di tutti i Ministeri, compreso quello dell'Agricoltura. E se vengono istituiti, come previsto, un fondo da un miliardo di euro per sostenere le filiere più importanti, il "Liceo del Made in Italy" e la "Giornata del Made in Italy", che si celebrerà ogni anno il 15 aprile, anniversario della nascita di Leonardo Da Vinci, tante sono le misure che riguardano anche l'agroalimentare, come spiegato dal Ministro Francesco Lollobrigida. "Tra queste, ad esempio con l'articolo 18, ci si concentra sulla valorizzazione e salvaguardia del patrimonio culturale immateriale del paese, che rappresenta l'identità collettiva, che passa anche attraverso la corretta informazione sui prodotti che finiscono ogni giorno sulla tavola degli italiani. Con l'articolo 28 si definisce il potenziamento e la diffusione del sistema di etichettatura "NutrInform Battery", che fornisce indicazioni sull'apporto nutrizionale degli alimenti in rapporto al fabbisogno giornaliero e alla corretta alimentazione. Con l'articolo 29 - continua il Ministro - introduciamo la possibilità per i ristoratori italiani all'estero di ottenere la certificazione di "ristorante italiano nel mondo", che attesta la qualità dei prodotti enogastronomici conformi alle migliori tradizioni italiane e contrasta l'italian sounding. Prevediamo poi l'istituzione di un fondo di 2 milioni di euro per ciascuno degli anni 2024 e 2025 per i "Distretti del prodotto tipico italiano. Un altro fondo da 3 milioni di euro, sempre per ciascuno degli anni 2024 e 2025, viene istituito per la valorizzazione della biodiversità e del miglioramento genetico delle specie e razze animali allevate in Italia". Ed ulteriori misure di sostegno sono previste per il settore fieristico nazionale, con finanziamenti specifici alle imprese e incentivi per iniziative di coordinamento strutturale e organizzativo per aumentare la presenza all'estero degli operatori fieristici". Questa, dunque, l'impalcatura del disegno di legge Made in Italy, che inizierà ora il suo percorso in Parlamento, per trovare la sua piena e definitiva sostanza.

[Approfondimento su WineNews.it](#)

Focus

Bertani, l'Amarone 2013 e la "exclusive presale"

Le collezioni hanno valore quando sono composte da pezzi pregiati, e quando sono complete, capaci di raccontare una storia ed un percorso. Come fanno le "verticali", quando si parla del vino. E, a livello italiano, non sono poi molte le cantine capaci di raccontare con completezza di profondità la loro storia enologica con "library" complete delle loro vecchie annate. Lo sono Biondi Santi, culla del Brunello, a Montalcino, o ancora, Giacomo Conterno, mito di Barolo, per fare solo due esempi eccellenti. E lo è anche Bertani, nome storico della Valpolicella, del gruppo Angelini Wines & Estates, che custodisce una biblioteca unica di 49 annate di Amarone della Valpolicella Classico che coprono sei decenni, partendo dalla 1958. Fino all'ultima che arriva sul mercato, la 2013, prodotta in quantità piccolissime, ma di una qualità assoluta e capace di segnare uno "spartiacque" per il futuro stilistico dell'Amarone, come spiega il Coo Andrea Lonardi, e che, proprio per questo, gli appassionati ed i collezionisti potranno acquistare, per la prima volta, con una sorta di "exclusive presale", una vendita in esclusiva in anteprima tra una parte in "prelazione" per i clienti storici, ed una in "assegnazione" per nuovi appassionati. Una novità che diventerà consuetudine, come spiega (in approfondimento), il Ceo Ettore Nicoletto.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



Wine & Food

Se l'oro, legandosi all'idrogeno solforato, elimina i sentori di zolfo dal vino

Tra i tanti difetti olfattivi che si possono trovare nel vino, quello di solfuri è tra i più fastidiosi. Colpa dello zolfo: la reazione dell'alcol etilico con l'idrogeno solforato dà infatti vita ad un composto dall'odore particolarmente sgradevole, l'etilmercaptano. L'acido solfidrico, che è molto volatile, se è dovuto ad una riduzione può scomparire semplicemente arrieggiando il vino, nel calice o in un decanter. In caso contrario, ci troveremo di fronte ad un vino fallato. Si può usare il solfato di rame, ma con qualche controindicazione in termini di sentori rilasciati nel vino, oppure l'oro, alla luce di quanto dimostrato, scientificamente, dai ricercatori della Flinders University e dell'Australian Wine Research Institute, che hanno spiegato come le nanoparticelle d'oro possano rimuovere con successo gli aromi di zolfo indesiderati.

[Approfondimento su WineNews.it](#)



WineNews.tv

Viaggio enico in Valtellina, la terra nobile dove nasce il Nebbiolo delle Alpi

Riflessioni e visioni sul futuro di vigne che si arrampicano sulle montagne, e su vini che cercano il loro meritato spazio tra i grandi del mondo. Le prole del Master of Wine Gabriele Gorelli, e di Danilo Drocco (presidente Consorzio Vini Valtellina), Isabella Pelizzati Perego (Arpepe), Aldo Rainoldi (Rainoldi), Mamete Prevostini (Mamete Prevostini), Giacomo Mojoli (Consulente strategico), Cristina Scarpellini (Presidente Fondazione Provinea), Davide Fasolini (Strada del Vino della Valtellina).

[Approfondimento su WineNews.tv](#)